



# LARMUSEAU

discover delicious traditions



Al meer dan 60 jaar maakt Talamini het beste ijs van Gent in het oudste ijssalon van Gent. De originele Talamini-Gelato wordt gemaakt volgens de traditionele recepten op basis van natuurlijke ingrediënten.

Talamini behoort tot Larmuseau, de oudste confiserie van Gent. Larmuseau zorgt al honderd jaar lang voor een fikse portie sneeuwballen. Sneeuwballen, erkend als streekproduct, zijn een frisse lekkernij: een wolkje van vanille waarrond een flinterdun fondantchocoladelaagje zit, afgewerkt met poedersuiker. De perfecte sneeuwbal kraakt wanneer je er in bijt en smelt weg op je tong als sneeuw voor de zon. We hebben in ons assortiment ondertussen niet alleen de originele sneeuwballen, en de originele Gelato van Talamini, maar ook de originele cuberdons en babelutten. Dit alles wordt gemaakt op ambachtelijke wijze met respect voor het authentieke recept.

## WIJ ZOEKEN EEN DYNAMISCHE IJS-, SNEEUW- & SNOEP KONING / KONINGIN MET OOG VOOR KWALITEIT EN CREATIVITEIT EN MET EEN GEZONDE WERKLUST; WAAR BEN JE?

### Hoe je dag er uitziet:

- Je bereidt de productie voor samen met je collega's.
- Naargelang de productie-planning, sta je in voor de productie & inpak van de overheerlijke Talamini-gelato, waarbij je jouw creativiteit kan tonen bij de creatie van een prachtige ijstaart of het ontwikkelen van de nieuwste ijsmaak of bij de productie van duizenden sneeuwballen, of kan helpen bij de productie & inpak van de originele babelutten. Dit alles doe je in teamwerk met je fantastische collega's.
- Je houdt de werkomgeving netjes en proper volgens de geldende IFS- en kwaliteitsnormen.
- Wanneer nodig (per uitzondering), kan je bestellingen leveren bij klanten.

### **Dit ben jij:**

- Je hebt minstens een diploma als pâtissier of chocolatier of confiseur en/of ijsbereider, en/of enkele jaren ervaring in het produceren van ijs en ijstaarten, confiserie-, en/of chocoladeproducten in een professionele productie-omgeving. Kortom, je bent een echte vakman/vrouw.
- Je streeft steeds naar continue hoogstaande kwaliteit.
- Je bent zelfs een tikkeltje perfectionistisch.
- Je hebt een vleugje creativiteit dat je graag gebruikt voor het decoreren van een prachtige ijstaart of voor het ontwikkelen en uittesten van nieuwe recepten en producten.
- Je kan hard en vooral efficiënt werken. Je ziet ook altijd en overal werk en je bent flexibel naar werkuren toe.
- Je neemt zelf verantwoordelijkheid op voor je taken in functie van wat er op dat moment van je wordt verwacht en pakt deze taken ook op een gestructureerde manier aan.
- Je neemt actief deel aan onze blijvende zoektocht om ons productieproces te optimaliseren.
- Een stresspiekje kan je wel aan, het geeft je zelfs energie!
- Heb je in een IFS-kwaliteitsomgeving gewerkt? Dan heb je een streepje voor.
- Je werkt graag in een plezant team.
- Je beschikt over een rijbewijs B.

### **Dit hebben wij voor jou:**

- We zijn jong van geest, en een team met toffe mensen die veel goesting hebben om samen een doel te bereiken.
- We helpen je om het beste uit je zelf te halen en je verder te ontwikkelen.
- We laten je graag je taken zelfstandig aanpakken.
- We bieden je een interessante verloning

lets voor jou?

Heb je vragen over deze job  
of ben jij de ijs- sneeuw of snoep  
koning/koningin die we zoeken?

Stuur ons een mailtje (motivatie + CV) naar  
**[info@confiserielarmuseau.com](mailto:info@confiserielarmuseau.com)**.